Käse-Sahne-Törtchen mit Mango

Für zwei Personen

Für den Boden:		
150 g Amarettini	50 g Butter	
Für die Käse-Sahne-Creme:		
250 g Mascarpone	250 ml Sahne	100 g Frischkäse
4 cl Amaretto	1 Zitrone	40 g Zucker
1 Vanilleschote	3 Päckchen Sahnesteif	
Für die Garnitur:		
1 reife Mango	$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenmelisse	

Für den Boden:
Die Amarettinis in der Moulinette zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und über die Amarettinibrösel geben. Gut vermischen und auf dem Teller in einen Servierring festdrücken. Boden kalt stellen.
Für die Käse-Sahne-Creme:
Die Zitrone heiß waschen und mit dem Zestenreißer wenige Zesten abreißen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Mascarpone, Amaretto und 2 EL Sahne in der Küchenmaschine aufrühren. Ca. 1 EL Zitronensaft und ein paar Zesten dazu geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark heraus kratzen. In einem hohen Gefäß die restliche Sahne mit dem Vanillemark, Zucker und Sahnesteif mit der Küchenmaschine steif schlagen. Geschlagene Sahne und Frischkäse unter die Mascarpone heben. Käse-Sahne-Creme im Servierring auf dem Amarettiniboden verteilen.
Für die Garnitur:
Die Mango schälen und entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Mangowürfel rühren. Mango im Servierring auf der Käse-Sahne-Creme verteilen.
Das Käse-Sahne-Törtchen auf Tellern anrichten, mit der Mango garnieren und servieren.

Ilona Chaudhry am 31. Mai 2018